ELEKTRO-FRITEUSEN
700 Reihe

TYP: 7FRI/E415, 7FRI/E610, 7FRI/E815

Benutzer Handbuch

S/N: Gühlt von:24. 04. 2008 Rev.: 1.2

1. Allgemeines 1

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole 1

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole 1

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch 2

1.4 Am Gerät angebrachte Symbole 2

1.5 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch 2

2. Sicherheit 3

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes 3

2.2 Sicherheitshinweise bei Störungen 3

2.3 Entsorgung des Gerätes 4

3. Funktionsbeschreibung 5

3.1 Verwendung des Gerätes 5

3.1.1 Verbotene Verwendung/Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke 5

3.2 Konstruktion 5

3.3 Funktionsprinzip 5

3.3.1 Arbeitsweise 6

4. Betriebsanweisungen 7

4.1 Vor dem Gebrauch 7

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch 7

4.2 Gebrauch des Gerätes 7

4.2.1 Öleinfüllung 7

4.2.2 Einschalten des Gerätes 8

4.2.3 Garen 9

4.2.4 Ausschalten des Gerätes 9

4.2.5 Sicheheiststhermostat 9

4.2.6 Beckenentleerung 10

4.3 Nach dem Gebrauch 11

4.3.1 Nichtbenutzungszeitraum 11

4.3.2 Regelmäßige Wartung 12

5. Installation 13

5.1 Allgemeines 13

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen 13

5.2 Abgasführung 13

5.3 Mögliche Störungen/Interferenzen aus der Umgebung 14

5.4 Lagerung 14

5.5 Auspacken des Gerätes 14
5.6 Entsorgung von Verpackungsmaterialien 14
5.7 Positionierung 14
5.8 Elektrische Anschlüsse 15
5.8.1 Allgemeines 15
5.8.2 Anschluss des Stromkabels vom Typ Y an die Klemmleiste des Gerätes 15
5.9 Schulung des Personals 17
5.10 Typenschild 17

6. Fehlersuche 19

7. Teknische Spezifikationen 21

1. Allgemeines

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Das Gerät darf nur von Fachpersonal an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole

Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.

Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.

Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.

Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole

Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

1.4 Am Gerät angebrachte Symbole

Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.5 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes

Da dieses Gerät ausschließlich für den professionellen Gebrauch gedacht ist, darf es nur vom zuständigen Personal benutzt werden. Der Betrieb der Fritteuse muss ständig überwacht werden.

Der Gebrauch alten und verunreinigten Öls stellt ein Sicherheitsrisiko dar; sicherstellen stets frisches oder gereinigtes Öl zu benutzen.

Das Frittiergut muss immer so trocken wie möglich sein. Das Garen feuchter Produkte führt zu Schaumbildung und zum Überlaufen des Öls.

Es vermeiden zur selben Zeit eine übermäßige Menge des Produktes zu fritieren. Die empfohlene Höchstmenge der jeweils zu frittierenden Nahrungsmittel beträgt etwa die Hälfte des Korbfassungsvermögens.

Wenn sich der Ölstand der seitlich des Beckens angezeigten Min-Markierung nähert, weiteres Öl hinzugeben bis der maximale Füllstand erreicht wird. Falls es erforderlich sein sollte während des Gerätebetriebs weiteres Öl hinzuzufügen, kaltes Öl benutzen und es sehr vorsichtig in das Becken gießen. Auf diese Weise wird verhindert, dass das Öl spritzt (Brandgefahr). Es auf jeden Fall vermeiden frisches Öl oder Fett mit einer großen Menge alten Öls oder Fettes zu mischen, da frisches Öl, das mit bereits gebrauchtem Öl in Berührung kommt, sehr viel schneller verfällt.

Eine ungenügende Ölmenge im Becken stellt eine Überhitzungsgefahr dar.

Die Fritteuse niemals eingeschaltet lassen, wenn kein Öl im Becken ist! Wenn dies versehentlich passieren sollte, wird das Gerät vom Sicherheitsthermostat ausgeschaltet.

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

BEI ÖLBRAND, NIEMALS WASSER VERWENDEN, UM IHN ZU LÖSCHEN.

2.2 Sicherheitshinweise bei Störungen

Den Deckel stets griffbereit an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren.

Wenn das Öl brennen sollte, den Deckel als erste Hilfe, um das Feuer zu löschen, benutzen und das Feuer anschließend mit einer Löschdecke ersticken.

Das Gerät bei Störungen oder Fehlerbetrieb ausschalten. Den Kundendienst rufen.

Das Gerät, durch Betätigen des Netzschalters, im Notfall elektrisch abklemmen.

2.3 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Der vorgesehene Gebrauch der Fritteuse ist das Garen roher Frischprodukte bzw. Tiefkühlprodukte und das kontinuierliche Fritieren halbgarer Produkte.

3.1.1 Verbotene Verwendung/Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke

Die Fritteuse wurde nicht entworfen, um als Wasserbad oder Nudelkocher verwendet zu werden.

Für Schäden, die auf schlechte Installation oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

3.2 Konstruktion

Außenverkleidung und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl .

Becken aus Edelstahl mit Kaltzone und Schaumrand.

Die Platten sind gepresst und haben abgerundete Kanten.

Aus den Becken ausziehbare Tauchheizkörper.

Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.

3.3 Funktionsprinzip

Die Erwärmung des Öls bis zur gewünschten Temperatur erfolgt mittels gussgekapselter, in Öl getauchter Heizkörper, die mechanischen und thermischen Beanspruchungen gegenüber widerstandsfähig sind. Die Heizkörper lassen sich leicht anheben und sind, zwecks Reinigung, komplett ausziehbar.

Die Öltemperatur wird von einem Thermostat gesteuert und kann zwischen 110°C und 190°C (230°-374° F) (Pos. 1 in *** 'Bild. 1' on page 6 ***) und Zwischenwerten ausgewählt werden.

Die einfachste Art das Frittiergut zu garen, ist es in den entsprechenden, im Lieferumfang enthaltenen Körben zu fritieren.

3.3.1 Arbeitsweise

Die Oelbeheitzung bis zur eingestellten Temperatur erfolgt durchgepanzerten hitzebeständige im Oel eingetauchten Heizkörper. DieHeizelemente sind hochziehbar und komplett herausnehmbar zur BeckenreinigungDie Oeltemperatur wird mit einem Thermostat zwischen 110°C und 190°C(230°-374°F) (Pos. 1 Bild 1) und Zwischenwerte eingestellt.Die einfachsteWeise die Produkte zu kochen ist mit den Körben zu fritieren, die standardmässigmit den Geräten geliefert werden.

Arbeitsschalter und Lampen

Wenn der Thermostatatknebel (pos. 1 in *** 'Bild. 1' on page 6 ***) im Uhrzeigersinn,betatigt sich die Netzlampe welche anzeigt (pos. 2 in *** 'Bild. 1' on page 6 ***), dass das Gerat elektisch gespeisert ist. Solab der Knebel weiter gedreht wird, wird das Oel beheitzt und die Betriebslampe schalten ein(pos. 3 in *** 'Bild. 1' on page 6 ***). Diese Lampe loescht sich sobald die eingestellte Temoperatur erreicht wird

Das Geraet hat einen Sicherheitsthermostat. Fallas die Oeltemperatur fuer Jrgendeine Bergruendung den Grenzwert von 230°C (446°F),uebershreitet, wird die Beheizung eingestellt und es brennt nur die Netzlampe (pos. 2 in *** 'Bild. 1' on page 6 ***).

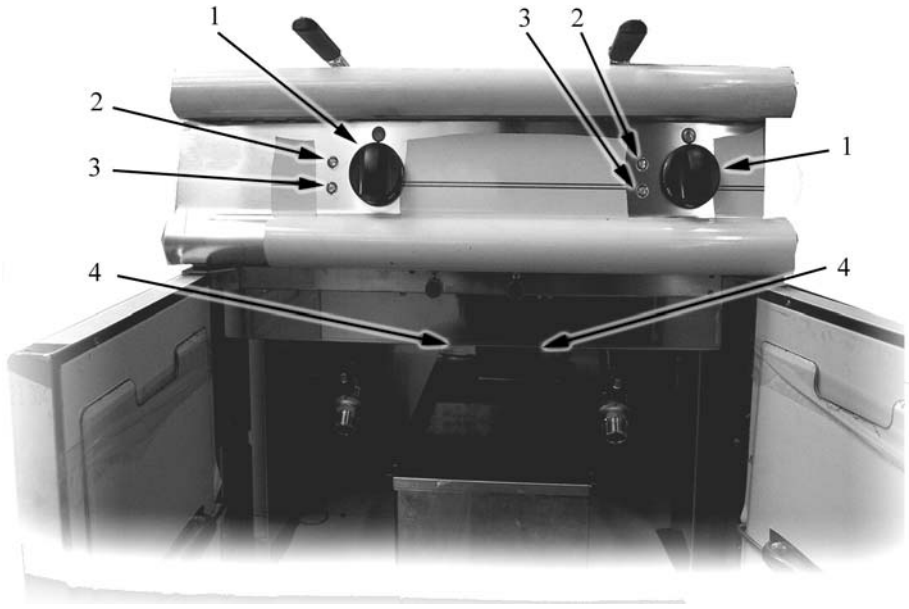


Bild. 1

1. Knebel des Arbeitsthermostaten
2. Netzlampe
3. Bertiebslampe
4. Wiedereinstellung des Sicherheitshermostaten

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor dem Gebrauch

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen das Gerät und vor allem die Becken sorgfältig zu reinigen. Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig von der Fritteuse entfernen. Die Fritteuse mit Warmwasser reinigen.

Das Becken und die Heizkörper, indem sie angehoben werden, mit einem Schwamm reinigen.

Das Waschwasser aus dem Becken ablaufen lassen (siehe Kapitel *"Entleerung des Bekkens."* später). Das Gerät mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

Die Teile aus Edelstahl müssen mit einem nicht scheuernden und spezifisch zur Reinigung von Stahloberflächen angezeigten Reinigungsmittel gesäubert werden.

Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen reinigen.

4.2 Gebrauch des Gerätes

4.2.1 Öleinfüllung

Vor allem überprüfen, dass der Hebel des Ablasshahns geschlossen ist.

Die Becken bis zum Erreichen des maximalen Füllstandes mit Frittieröl guter Qualität füllen . Um das Fassungsvermögen der Becken in Erfahrung zu bringen, beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der technischen Daten" am Ende dieses Handbuchs.

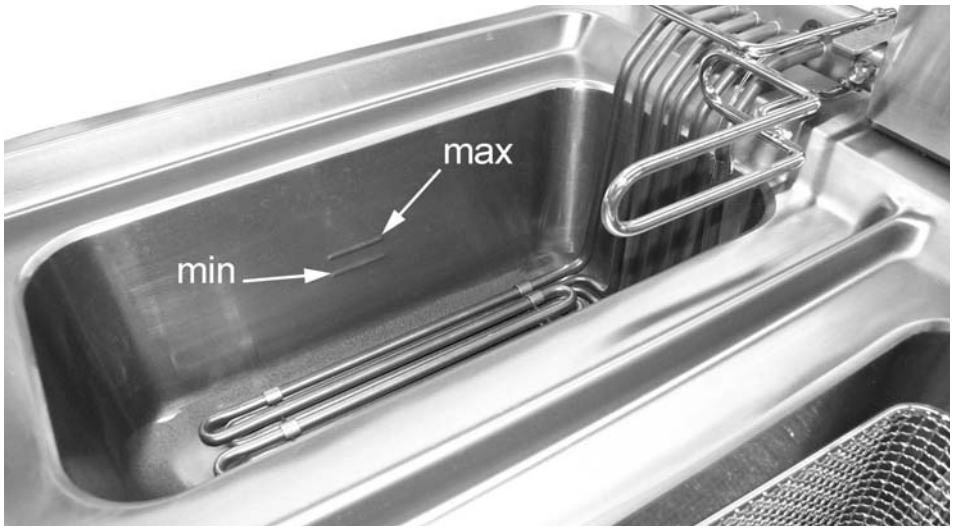


Abb. 2

Ausschließlich Frittieröl benutzen.

Wenn für den Frittiervorgang Fett benutzt wird, muss dieses vorher in einer separaten Pfanne geschmolzen werden, um Überhitzungen der Heizkörper und daher Brandgefahr zu verhindern.

Während des Betriebs muss der Ölstand zwischen dem maximalen und minimalen Füllstand beibehalten werden.

Es ist wegen Brandgefahr gefährlich die Fritteuse zu verwenden, wenn sich das Öl unter dem minimalen Füllstand befindet.

Um die für den Nachfüllvorgang zwischen dem minimalen und dem maximalen Füllstand erforderliche Ölmenge in Erfahrung zu bringen, konsultieren Sie bitte die "Tabelle der technischen Daten" am Ende dieses Handbuchs.

4.2.2 Einschalten des Gerätes

Dem Gerät Spannung zuführen, indem der außen installierte Sicherheitsschalter betätigt wird. Das Regelthermostat (Pos. 1 auf Abb. 1 weiter oben) auf die gewünschte Gartemperatur einstellen (160°C-190°C) (320°F-374°F). Die Kontrollleuchten schalten sich ein: Die Leitungskontrollleuchte (pos. 2 auf Abb. 1) zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht während die Betriebsleuchte (Pos 3 auf Abb. 1) den Betrieb der Widerstände anzeigt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Betriebsleuchte ab.

4.2.3 Garen

Vor dem Fritieren muss von den Speisen so viel Feuchtigkeit wie möglich entfernt werden, um die übermäßige Entstehung von heißen Spritzern und das durch die Schaumbildung bedingte Überlaufen des Öl zu vermeiden. Die Menge der zu garenden Speisen darf für Becken mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern (Modelle 9FRI/610) nicht mehr als 1,5 kg, und für diejenigen mit einem Fassungsvermögen von 15 Litern (Modelle 9FRI/E415, 9FRI/E815) nicht mehr als 2,5 kg betragen, von 20 Litern (Modelle 9FRI/E820) nicht mehr als 3 kg betragen.

- Die Gartemperatur mithilfe des Thermostats auswählen; die optimale Temperatur beträgt 180°C (356°F).
- Die Produkte in den Korb anordnen; den Korb bis zu 1/3 oder maximal bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen.
- Tiefkühlprodukte, bevor sie ins Öl getaucht werden, gut schütteln.
- Den Korb ins Öl tauchen.
- Den Korb, wenn das Frittiergut gar ist, anheben und an der entsprechenden Halterung aufhängen, damit es abtropfen kann.

Während des Frittiervorgangs über die Qualität des Öls wachen, indem berücksichtigt wird, dass gealtertes Öl bereits an der Bräunung, an der Zähflüssigkeit und an der Tendenz schon bei niedrigen Temperaturen Rauch zu entwickeln, erkannt werden kann.

Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.

4.2.4 Ausschalten des Gerätes

Die Fritteuse ausschalten, indem das Thermostat bis zur Position "0" gedreht wird. Jetzt schaltet sich auch die Netzleuchte aus.

4.2.5 Sicheheiststhermostat

Das Graet ist mit einem Sicherheitsthermostaten ausgeruestet. Falls die Oltemperatur den Grenzwert von 230°C, uberschreitet, wird die elektrische Speisung automatisch unterbrochen, damit das Oel nicht uerhzeitzt um Brandgefahr oder Erzeugung von gefaehlichen Abgasen zu vermeiden. Diese Vorsichtsmassnahme tritt ein, sobald sich ein Bestandteil beschaedigt oder das Geraet nicht richtig benutzt wird (zur weing Oel im Becken, Verwendung von nicht zerlassenen Festfett, schmutziges oder zu altes Oel).

Falls das Sicherheitsthermostat einschaltet, Geraet abstellun und wie folgt vorgehen:

1. Eingine Minuten abwarten bis die Temperatur unter 180°C (356°F);
2. Sicherheitsthermostat wie folgt wieder einstellen:
   - Tueren oeffnen;
   - Rote Taste drueken bis man einen metallischen Knall hoert (pos.15 in Fig.3);

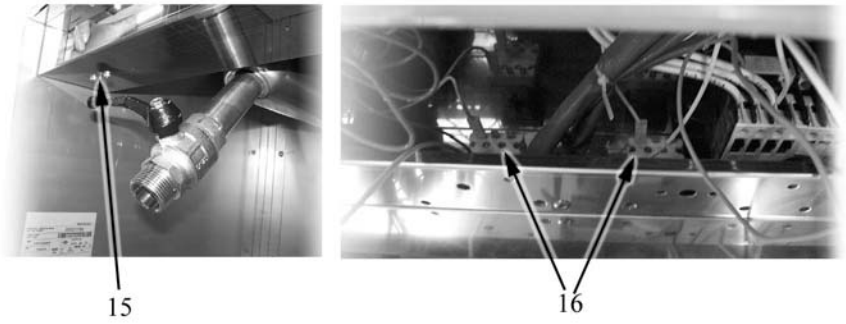


Bild. 3

16. Wiedereinstellung des Sicherheitsthermostaten
15. Sicherheitsthermostat

Fallas der Sicherheitsthermostat wieder einschaltet Kundendiest anrufen.

4.2.6 Beckenentleerung

Becken taeglich entleeren um das Oel von den Fritierresten zu filtern und Becken reinigen 100°C (212°F).

Becken folgenderweise entleeren:

1. Oelauffangsschale unter dem Entleerungshahn stellen;
2. Griff drehen.

4.3 Nach dem Gebrauch

Heizkoerper in das Becken folgenderweise herunterlassen:

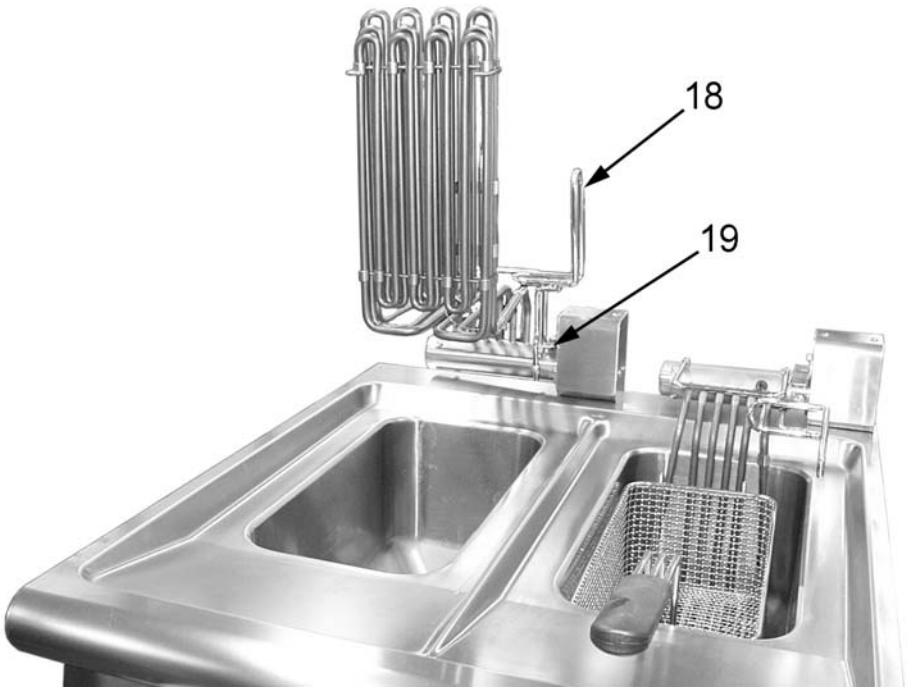


Bild. 4

18. Hebegriff
19. Drehheizunghebelsperre

1. Mittels Hebergriff (pos. 18 in Fig. 4)Heizkoerpepsatz leicht drehen;
2. Position halten und Drehheizunghebelsperre (pos. 19)leicht heben;
3. Langsam Heizkoerpersatz in das Becken herunterlassen;
4. Becken mit Deckel abdcken.

4.3.1 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselinöl-Spray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden.

Die Stromversorgung durch Betätigen des außen angebrachten Sicherheitsschalters unterbrechen.

4.3.2 Regelmäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die folgende Wartungsarbeit muss mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;

Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

5. Installation

5.1 Allgemeines

Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

Die Installation, die Wartung, der Elektroanschluss und die Inbetriebnahme des Gerätes sollen von einem genehmigten Fachinstallateur durchgeführt werden. Die Sicherheitsvorschriften des Ortes, wo das Gerät installiert wird, sollen strengstens eingehalten werden.

Überprüfen, dass das Gerät für die am Verwendungsort verfügbare Netzspannung eingestellt ist. Falls die verfügbare Spannung verschieden ist, darf das Gerät nicht installiert werden.

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Geräte, die in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteinstallation und -wartung sind gemäß den Vorschriften und gültigen Normen auszuführen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte:

- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum, möglichst unter einer Dunstabzugshaube, und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden, so dass eine wirksame Abführung der durch den Garvorgang erzeugten Dämpfe und Abgase gewährleistet ist.

5.3 Mögliche Störungen/Interferenzen aus der Umgebung

Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer elektrischer Einheiten installiert, ist es erforderlich sich davon zu überzeugen, dass sie sich nicht gegenseitig stören. Auch die Stromversorgungen müssen voneinander unabhängig sein.

Wenn die Seitenwände bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt werden, sind zweckmäßige Schutzmaßnahmen zu treffen, damit diese Wände nicht beschädigt werden. Eine Verkleidung an der Wand anbringen, um sie vor Wärmeabstrahlung zu isolieren oder einen Abstand von mindestens 100 mm (4") von den Seitenwänden des Gerätes einhalten.

5.4 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C (32°F) im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C (50°F) gebracht werden.

5.5 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation der Fritteuse, sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Einige Teile sind von einer selbst klebenden Folie umhüllt, die sorgfältig zu beseitigen ist. Eventuelle, an der Geräteoberfläche verbliebene Klebstoffreste mit einem dazu geeigneten, nicht brennbaren Lösemittel entfernen. Die Benutzung von Scheuermitteln ist verboten.

5.6 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Bei der Verpackungsentsorgung sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.7 Positionierung

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Kleine Einstellungen können mit den verstellbaren Füßen vorgenommen werden.

5.8 Elektrische Anschlüsse

5.8.1 Allgemeines

Das Gerät darf nur, wenn es an die Erdung angeschlossen ist, funktionieren.

Das Gerät ist bereits für den Schalttafelanschluss vorbereitet. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss folgendes überprüft werden:

- die Spannung des Stromverteilungsnetzes muss die auf dem Typenschild angegebenen Werte aufweisen;
- die Erdungsanlage muss wirksam sein;
- das Stromkabel muss aus Gummi gefertigt und qualitätsmäßig mindestens so hochwertig sein wie der Typ H07RN-F und darüber hinaus über Leiter verfügen, die einen der Höchstlast entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe *"Tabelle der technischen Daten"* am Ende dieses Handbuchs);
- zum Installationszeitpunkt muss hinter dem Gerät einen wirksamen, allpoligen Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm montiert werden. Zu diesem Zweck können automatische thermisch-magnetische Schutzschalter verwendet werden. Der allpolige Unterbrecher muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Man empfiehlt das Einsetzen eines Schutzschalters mit thermisch-magnetisch Auslösung und Sicherungsschutz;
- das Gerätekabel darf nicht direkten Wärmequellen ausgesetzt werden.

5.8.2 Anschluss des Stromkabels vom Typ Y an die Klemmleiste des Gerätes

Das Stromkabel kann ausschließlich vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgetauscht werden (das Gerät wird mit Stromkabel geliefert).

Um sich Zugang zur Klemmleiste zu verschaffen, wie folgt vorgehen:

- den elektrischen Strom ausschalten;
- den Deckel der Klemmleiste demontieren (Pos. 20 auf Abb. 5).

Abb. 5

20. Deckel der Klemmleiste

Das Stromkabel muss mit der am Gerät montierten Stopfbüchse blockiert werden, um der Rissgefahr vorzubeugen.

⚠ Das Erdungskabel muss so eine Länge aufweisen, dass es eventuelle mechanische Spannungen erst **nach** den aktiven Leitern erleidet.

5.9 Schulung des Personals

Unter Bezugnahme auf die Betriebsanleitung das zuständige Personal über den Gebrauch des Gerätes und den Betrieb desselben unterrichten und die Betriebsanleitung selbst aushändigen.

5.10 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Einbanddeckel)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner" weiteroben)
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner" weiteroben)
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner" weiteroben)
Anschlussdruck:	
Erdgas G20	(siehe "Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Flüssiggas (Butan/Propan) G30/G31	(siehe "Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Stadtgas: G110/G120	(siehe "Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Gasanschlussstück:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6. Fehlersuche

Wenn das Gerät nicht funktionieren sollte, vor allem den Sicherungskasten in der Schalttafel überprüfen, um sicherzustellen, dass die Sicherungen (Überlastungsschutz) nicht durchgebrannt sind. Die Schutzvorrichtung gegen Überlastung von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer repariert werden können. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

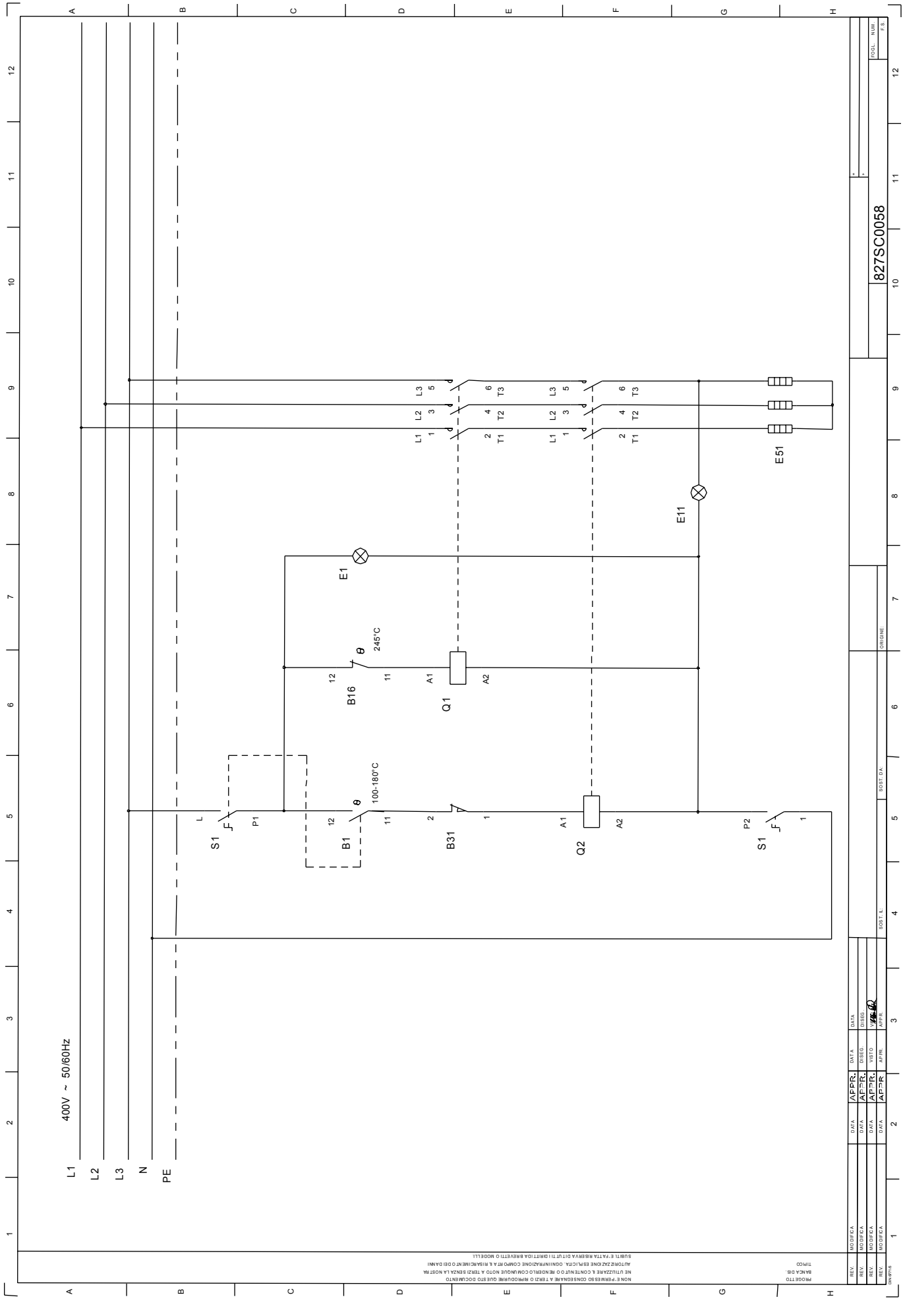
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
Das Öl erwärmt sich nicht:	keine Stromversorgung;	überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird;	
	Mikroschalter deaktiviert;	überprüfen, dass der Heizeinsatz korrekt ins Becken abgesenkt wurde;	die Einstellung des Mikroschalters überprüfen.
	Sicherheitsthermostat ausgelöst;	das Sicherheitsthermostat hat ausgelöst;	
	elektrische Komponenten defekt oder Widerstände unterbrochen;		den Betrieb aller elektrischen Komponenten überprüfen.
Das Sicherheitsthermostat hat ausgelöst:	das Öl im Becken befindet sich unter dem minimalen Füllstand;	bis zum Nennstand mit Öl auffüllen;	
	Regelthermostat nicht geeicht oder beschädigt;		austauschen;
	Schütz ist beschädigt;		austauschen
Es ist nicht möglich, die Öltemperatur einzustellen:	Regelthermostat beschädigt;		austauschen
Das Öl schäumt während des Frittiervorgangs über:	Frittiergut enthält zuviel Feuchtigkeit;	trocknen;	
	altes Frittieröl (verbraucht);	austauschen;	
	Produktmenge höher als die empfohlene Menge.		

7. Teknische Spezifikationen

Schaltplane.....22

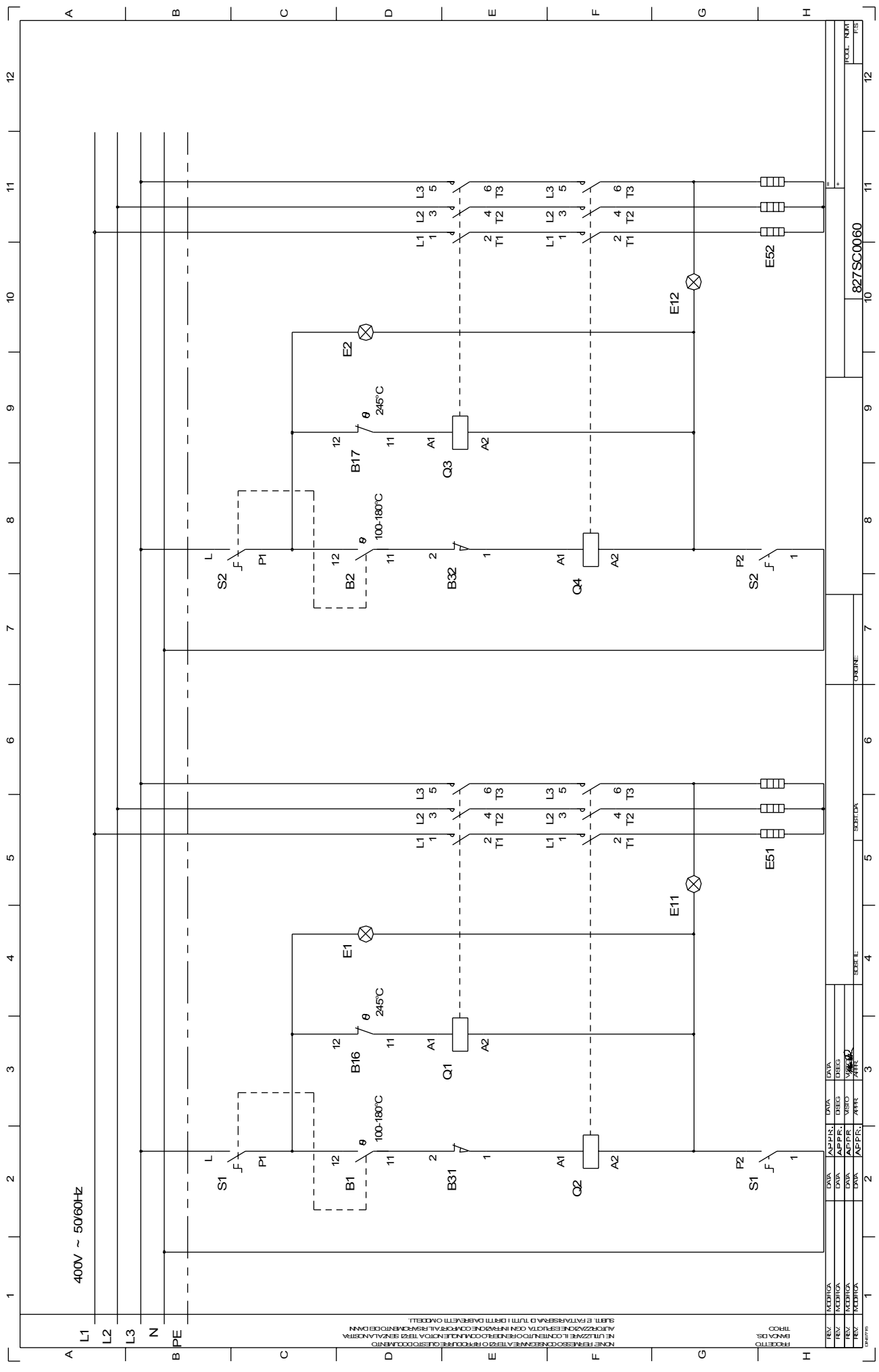
Installations - und Anschlusszeichnungen28

Tabelle der technischen Daten.....31



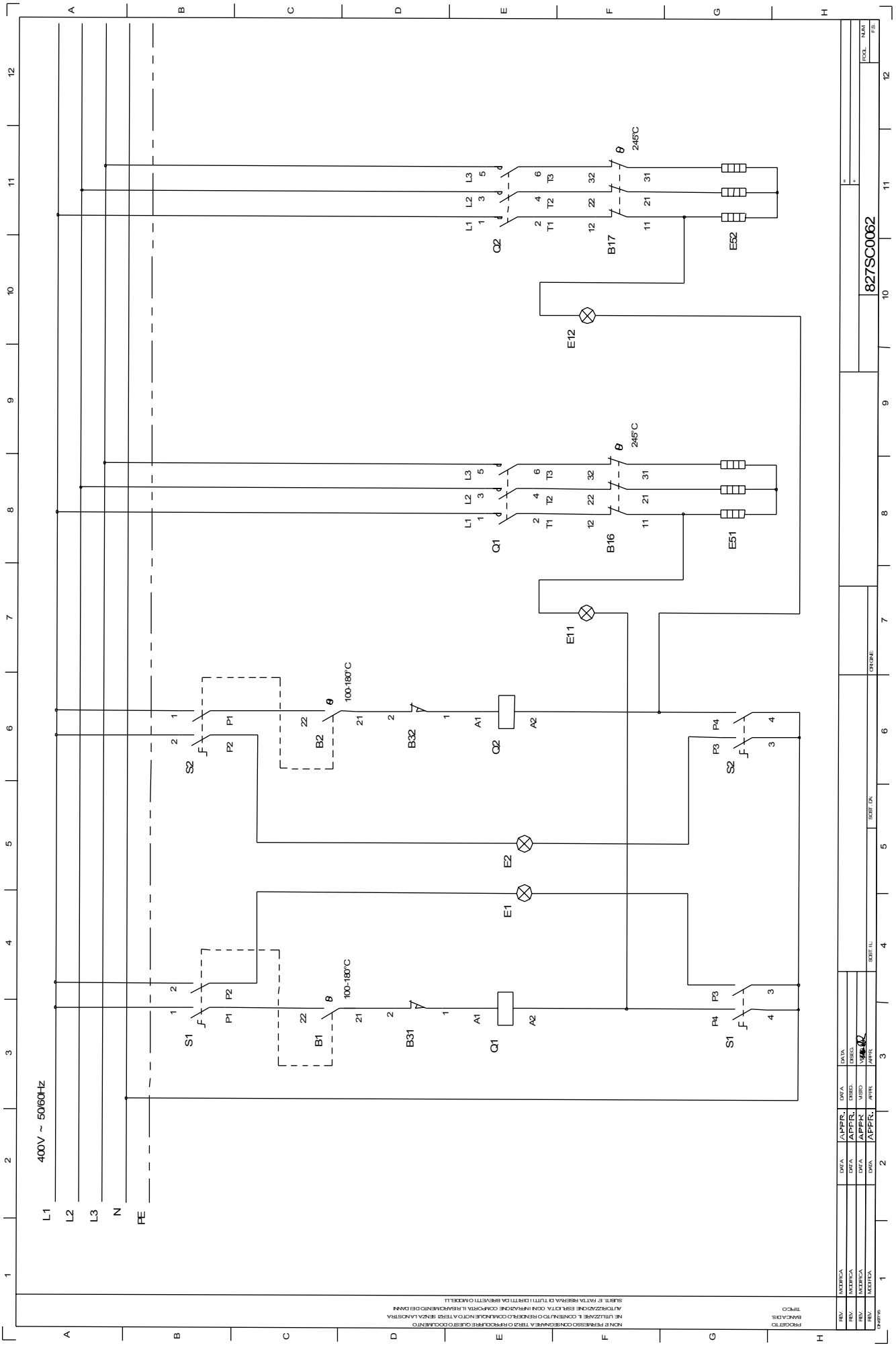
827SC0058: Schaltplan 7FRI/E415 - 3/N/PE ~400V 50-60 Hz

827LE0058: lSchaltplan-Legende827SC0058			
7FRI/E415 - 1/N/PE~230V 50-60 Hz			
Kennzeich.	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Eigenschaften
S1	6A04600	SCHALTER	1F
B1	8219601	STEUERTHERMOSTST	100-180 °C-3F
B16	8219602	SICHERHEITHERMOSTAT	245°C-3F
E1	826650050	LEITUNGSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
E11	6A038506	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
B31	6A039800	ENDSCHALTER	
Q1-2	6A047034	SCHUETZ	230V-25A
E51	9000483	HEIZELEMENT	13000W-230V



827SC0060: Schaltplan 7FRI/E815 - 3/N/PE ~400V 50-60 Hz

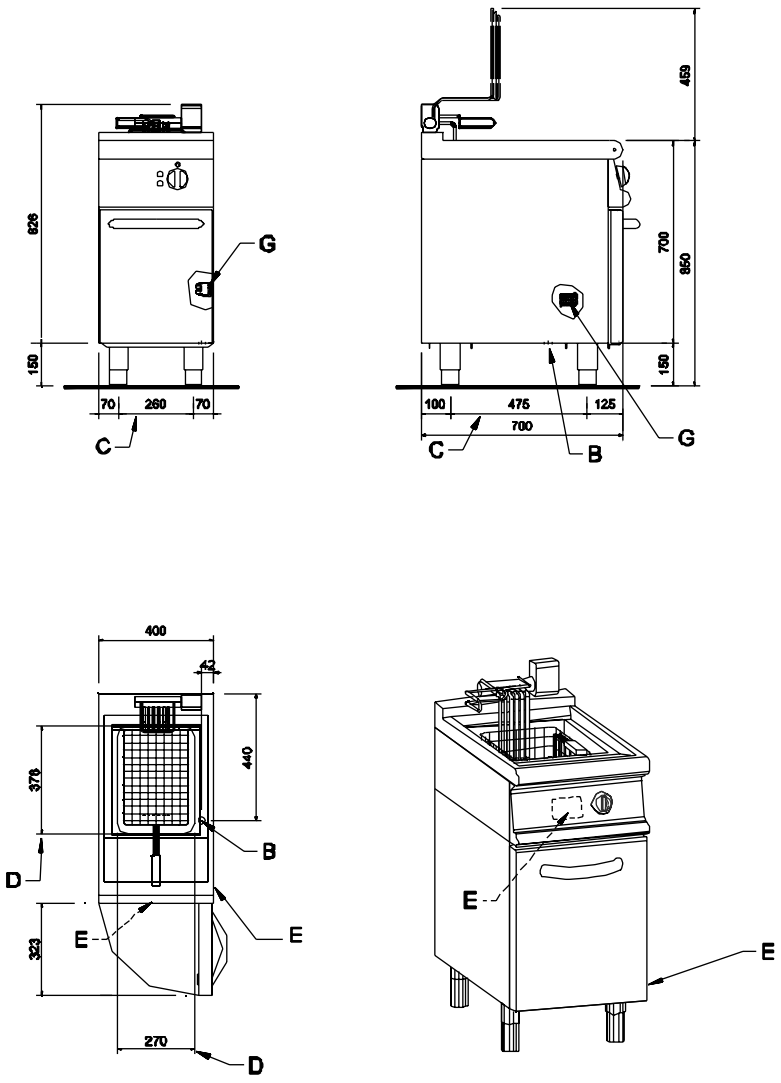
827LE0060: Schaltplan-Legende 827SC0060			
7FRI/E815 - 1/N/PE~230V 50-60 Hz			
Kennzeich.	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Eigenschaften
S1-2	6A046000	SCHALTER	1F
B1-2	8219601	STEUERTHERMOSTST	100-180 °C-3F
B16-17	8219602	SICHERHEITHERMOSTAT	245°C-3F
E1-2	826650050	LEITUNGSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
E11-12	6A038506	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
B31-32	6A039800	ENDSCHALTER	
Q1-2-3-4	6A047034	SCHUETZ	230V-25A
E51-52	9000483	HEIZELEMENT	13000W-230V



827SC0062: Schaltplan 7FRI/E610 - 3/N/PE ~400V 50-60 Hz

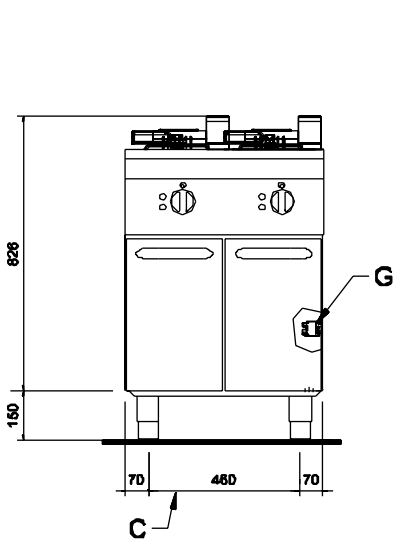
827LE0062: lSchaltplan-Legende 827SC0062			
7FRI/E610 - 1/N/PE~230V 50-60 Hz			
Kennzeich.	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Eigenschaften
S1-2	6A046001	SCHALTER	3F
B1-2	8219601	STEUERTHERMOSTST	100-180 °C-3F
B16-17	8219602	SICHERHEITHERMOSTAT	245°C-3F
E1-2	6A038506	LEITUNGSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
E11-12	6A038506	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
B31-32	6A039800	ENDSCHALTER	
Q1-2	6A047031	SCHUETZ	230V-20A
E51-52	9000480	HEIZELEMENT	9000W-230V

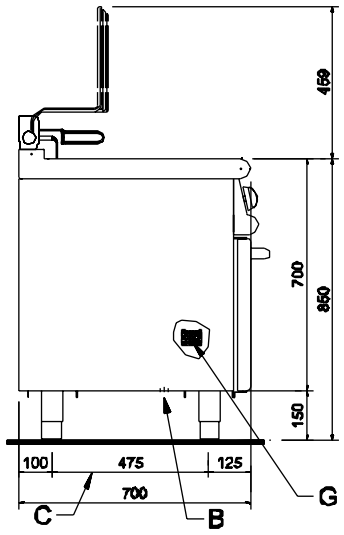
Installationszeichnung 7FRI/E415

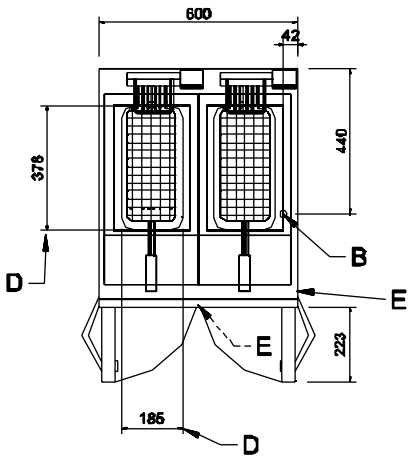


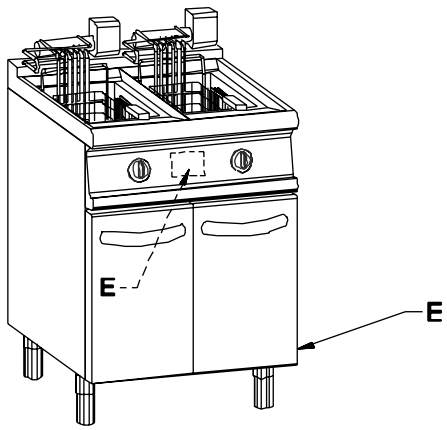
	Beschreibung
B	Einführung Kabel
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Becken
G	Klemmenbrett
E	Typenschild

Installationszeichnung 7FRI/E 610



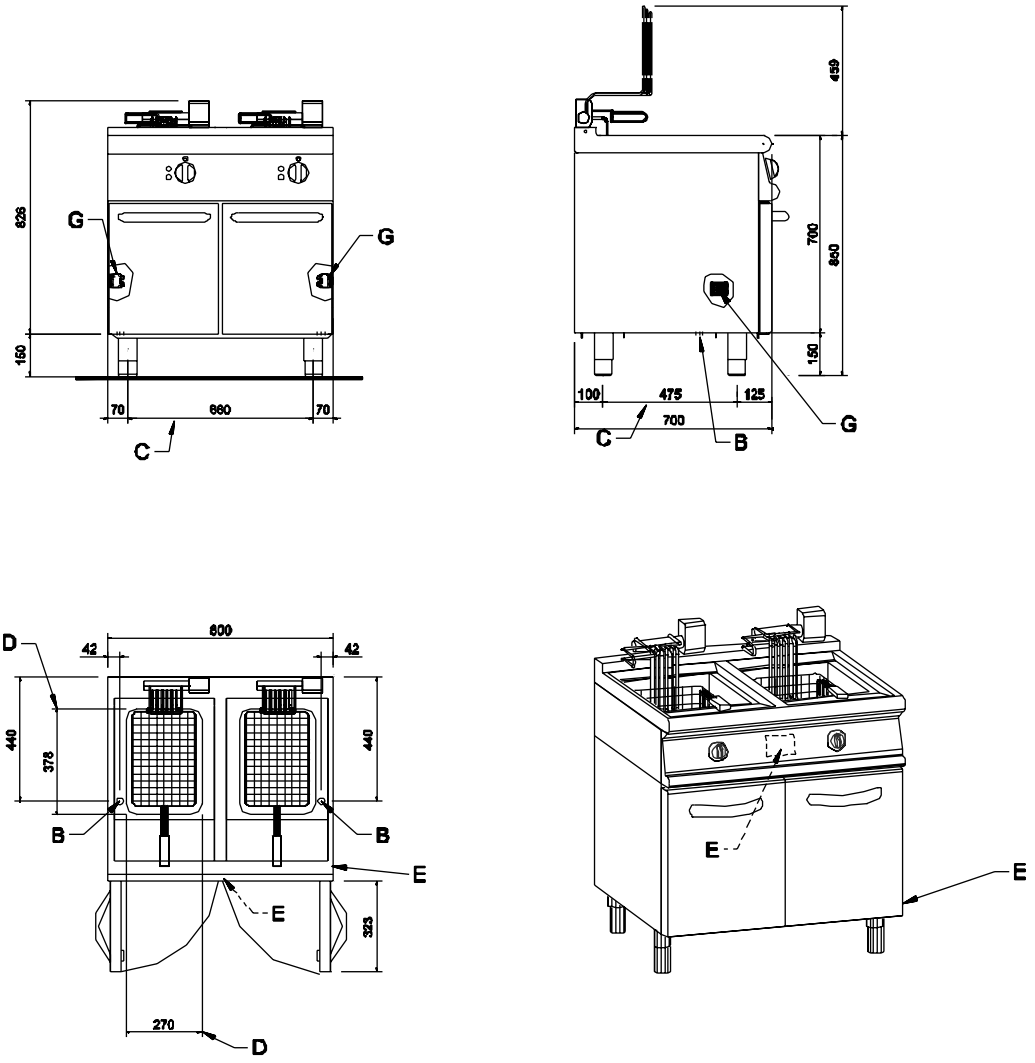






	Beschreibung
B	Einführung Kabel
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Becken
G	Klemmenbrett
E	Typenschild

Installationszeichnung 7FRI/E815



	Beschreibung
B	Einführung Kabel
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Becken
G	Klemmenbrett
E	Typenschild

Ernännung	Typ	Spannung	Spezifikation
Volumen verpackung	415		0.40m3
Volumen verpackung	610		0.58m3
Volumen verpackung	815		0.80m3
Gesamt Gewicht	415		58 Kg
Gesamt Gewicht	610		70 Kg
Gesamt Gewicht	815		116 Kg
Beckenanzahl und -kapazität	415		1 vasca, 15 litri
Beckenanzahl und -kapazität	610		2 vasche, 10 litri
Beckenanzahl und -kapazität	815		2 vasche, 15 litri
Unterschied zwischen der minimalen und der maximalen Stufe	415,815		2,5 litri
Unterschied zwischen der minimalen und der maximalen Stufe	610		1 litro
Abm. Korb	415		242x320x122h mm
Abm. Korb	610		2 x (157x320x122h mm)
Abm. Korb	815		1 x (242x320x122h mm) + 2 x (120x320x122h mm)
Maximale Nahrungsmenge pro Becken	415,815		2,5 Kg
Maximale Nahrungsmenge pro Becken	610		1,5 Kg
Nennleistung	415		13 kW
Nennleistung	610		9 + 9 kW
Nennleistung	815		13 + 13 kW
Netzspannung	415,610,815	A	3/N/PE ~400V 50-60Hz
Netzspannung	415,610,815	H	3/PE ~230V 50-60Hz
Maximalstrom	415	A	18,8 A
Maximalstrom	415	H	32,6 A
Maximalstrom	610	A	26 A
Maximalstrom	610	H	45,2 A
Maximalstrom	815	A	18,8 A + 18,8 A
Maximalstrom	815	H	32,6 A + 32,6 A
Kleinster Leiterquerschnitt	415	A	5 x 2,5 mm²
Kleinster Leiterquerschnitt	415	H	4 x 6 mm²
Kleinster Leiterquerschnitt	610	A	5 x 6 mm²
Kleinster Leiterquerschnitt	610	H	4 x 10 mm²
Kleinster Leiterquerschnitt	815	A	5 x 2,5 mm² x 2
Kleinster Leiterquerschnitt	815	H	4 x 6 mm² x 2
Temperaturbereich des Öls	415610,815		100° - 190°C (212° - 374°F)

415=7FRI/E415, 610=7FRI/E610, 815=7FRI/E815

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz